Gebrauchsanweisung	Küchenmaschine	D
Instructions for use	Food Processor	GB
Mode d'emploi	Robot de cuisine	F
Gebruiksaanwijzing	Food Processor	NL
Instrucciones de uso	Robot de Cocina	E
Manuale d’uso	Robot Multiuso	I
Brugsanvisning	Husholdningsmaskine	DK
Bruksanvisning	Matberedare	S
Käyttöohje	Monitoimikone	FIN
Instrukcja obsługi	Robot kuchenny	PL
Οδηγίες χρήσεως	Πολυμίξερ	GR
Руководство по эксплуатации	Кухонный комбайн	RUS

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

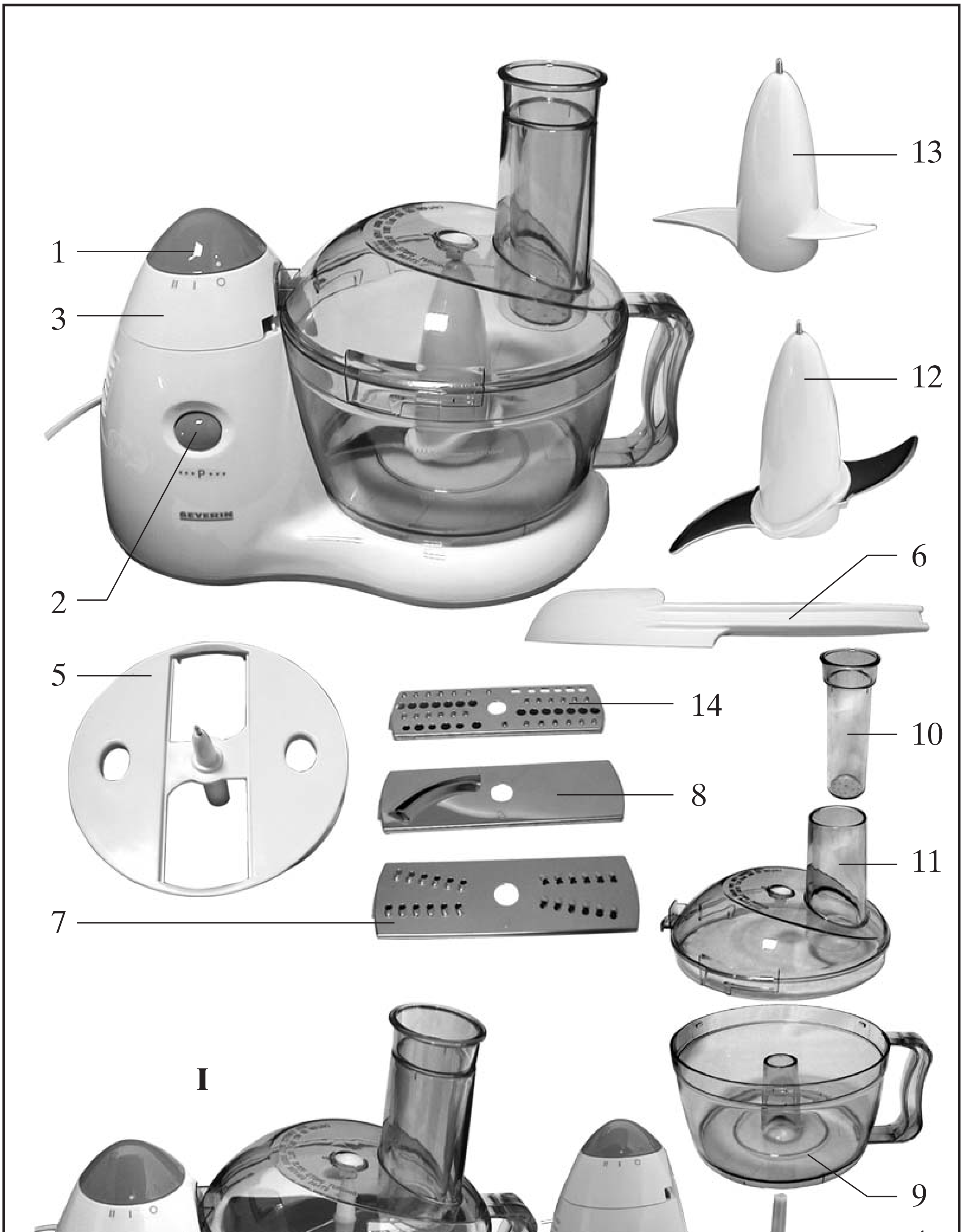
Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.


1
3
2
13
12
6
5
14
10
8
11
7
I
9
4

Ⓓ

Küchenmaschine

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Anschluss
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Geräteaufbau und Zubehör
1. Drehschalter **0 / I / II**
2. **P** – Taste
3. Gerätegehäuse
4. Antriebsachse
5. Einsatz-Aufnahme
6. Schaber
7. Raspeleinsatz
8. Scheibenschneideinsatz
9. Arbeitsbehälter
10. Stopfer
11. Deckel
12. Hackmesser
13. Kneteinsatz
14. Kartoffelreibe

Sicherheitshinweise
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät, das Zubehör oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Zubehörteile zum Schneiden, Hacken und Raspeln sind sehr scharf! Seien Sie im Umgang mit diesen Teilen besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Einfüllen in den Arbeitsbehälter stets den entsprechenden Stopfer. Keinesfalls mit den Händen nachstopfen.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Inhalt laufen!
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile; Verletzungsgefahr!
- Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor Sie Zubehör montieren, wechseln oder entfernen. Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten!
- Das Gerät darf nur mit dem beigefügten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- **Nach jedem Gebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, ebenso**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Wird das Gerät falsch bedient, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienung

Bedienfeld

– Der Drehschalter hat folgende Schaltstufen:
  - **I** Gerät ist eingeschaltet; niedrige Drehzahl
  - **II** Gerät ist eingeschaltet; hohe Drehzahl
  - **0** Gerät ist ausgeschaltet.
  - **P** Gerät ist mit hoher Drehzahl eingeschaltet, solange der Taster gedrückt wird.

Allgemein

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile, wie im Abschnitt **Reinigung** beschrieben.
Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderlichen Zubehör.
Hinweis: Die Küchenmaschine ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Daher kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn das entsprechende Zubehör montiert und richtig verriegelt ist.
Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und warten Sie den Motorstillstand ab, bevor Sie Zubehör wechseln oder entfernen.

A. Hacken und Rühren

– Arbeitsbehälter aufsetzen und verriegeln. Dazu den Arbeitsbehälter im Uhrzeigersinn drehen.
– Das Hackmesser in die Mitte des Arbeitsbehälters über die Antriebsachse stecken.
  Achtung: Halten Sie das Hackmesser nur an seinem Griff fest. Die Messer sind sehr scharf!
– Max. 500g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
– Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Betriebsstufen

a) Hacken

Zutaten	Schalterstellung	Dauer
Fleisch	**II** oder **P**	15-30 Sek.
Zwiebel	**I** , **II** oder **P**	15-30Sek.
Trockenfrucht	**I** , **II** oder **P**	15-30 Sek.
Sellerie	**I** , **II** oder **P**	15-30 Sek.
Fisch	**I** , **II** oder **P**	15-30 Sek.

b) Rühren

– Sie können maximal 1,2 Liter kalte Flüssigkeit (z.B. Suppe) in den Arbeitsbehälter füllen.
  Beginnen Sie mit der Schaltstufe **I**. Bei Bedarf können Sie später auch die Schaltstufe **II** wählen.

B. Kneten

– Arbeitsbehälter aufsetzen und verriegeln. Dazu den Arbeitsbehälter im Uhrzeigersinn drehen.
– Den Kneteinsatz in die Mitte des Arbeitsbehälters über die Antriebsachse stecken.
– Max. 500g Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen.
– Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. Verwenden Sie zu ihrer Sicherheit beim Nachfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.

Betriebsstufen

– Beginnen Sie mit der Schalterstellung **I**. Nachdem der Teig fester geworden ist benutzen Sie die Schalterstellung **II**.
– Der Teig ist fertig, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

C. Scheiben schneiden und Raspeln *(Abb.I)*

– Arbeitsbehälter aufsetzen und verriegeln. Dazu den Arbeitsbehälter im Uhrzeigersinn drehen.
– Halten Sie die Einsatz-Aufnahme mit

der Raspelfläche nach oben.
- Fügen Sie zunächst die „L“-förmige Kante des gewünschten Einsatzes auf einer Seite der Aufnahme ein.
- Drücken Sie nun den Einsatz auf der gegenüberliegenden Seite in die Aufnahme ein.
  (Zum Entfernen des Einsatzes drücken Sie diesen an dieser Seite von unten heraus.)
- Der Einsatz muss mit der Oberfläche der Scheibe eine Ebene bilden.
- Die Einsatz-Aufnahme mit der eingesetzten Raspel in die Mitte des Arbeitsbehälters setzen.
- Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen und verriegeln. Dazu den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit beim Einfüllen von Zutaten durch den Einfüllstutzen immer den dazugehörigen Stopfer und lassen Sie diesen während des Betriebes stets im Einfüllstutzen.
- Schalten Sie erst das Gerät ein, bevor Sie die Zutaten durch den Einfüllstutzen einfüllen.
- Sie können maximal 1 kg Zutaten verarbeiten, ohne die Schüssel zu leeren.

Funktionen und Betriebsstufen

Einsatz	Funktion	Drehzahl
Scheibenschneider	Scheiben schneiden (z.B. Gemüsescheiben, Kartoffelchips, Gurken, Karotten)	I, II oder P
Raspel	Raspeln (z.B. Kohl, Karotten, Sellerie, Äpfel, Gurken)	I, II oder P
Kartoffelreibe	Kartoffeln reiben (z.B. für Reibeplätzchen)	I, II oder P

Reinigung
- ● Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- ● Das Gerätegehäuse darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Wasser behandelt werden oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gerätegehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel reinigen.
- Um Reste aus dem Arbeitsbehälter zu entfernen, verwenden Sie nur den Schaber.
- ● Die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel. Achten Sie bei der Reinigung des Hackmessers und der Einsätze auf die scharfen Kanten, Verletzungsgefahr! Bewahren sie das Hackmesser stets in seinem Kunststoffeinsatz auf!

Ersatzteile und Zubehör
Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung
Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie
Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie

erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

(GB) # Food Processor

Dear Customer,
Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully..

Connection to the mains supply
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Main unit and accessory components
1. Rotary control switch **0 / I / II**
2. Pulse switch **P**
3. Housing
4. Drive shaft
5. Insert mounting
6. Spatula
7. Grater insert
8. Slicer insert
9. Bowl
10. Pestle
11. Lid
12. Chopping/mincing blade
13. Kneading insert
14. Potato grater

Important safety instructions
- Do not operate if the appliance, its power cord or any of the accessories show any signs of damage.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The attachments designed for cutting, slicing and grating have extremely sharp blades. To prevent the possibility of severe injury, use extreme care when handling or cleaning these attachments.
- Always use the pestle to feed food into the bowl. Under no circumstances use your hands.
- Do not let the appliance run empty.
- Do not touch any moving parts during operation - this can be extremely dangerous.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before adding, changing or removing any attachments. After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.
- **Always switch the appliance off after use and remove the plug from the wall socket, and also**
  - **in case of any malfunction and**
  - **before cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

Operation
Control panel
– The rotary control switch has the following settings:
  I The unit is switched on; low operating speed

II The unit is switched on; high operating speed
0 The unit is switched off
P The unit remains running at high operating speed as long as the Pulse switch **P** is depressed.

General information
Before using the unit for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section **General Cleaning and Care**.
First, all appropriate accessories must be fitted to the unit.
Note: This kitchen appliance is equipped with a special safety switch. The appliance can only be switched on if the selected attachments are correctly fitted and locked.
Turn off the unit after use and wait until the motor has come to a complete standstill before changing or removing any attachments.

A. Chopping/mincing and stirring/mixing
- Attach the bowl and lock it by turning it clockwise.
- Fit the blade to the drive shaft in the centre of the bowl.
  Caution: Hold the blade only by its fitted grip. The blades are extremely sharp.
- Put the ingredients (max. 500g) into the bowl.
- Place the lid onto the bowl and turn it clockwise to lock it. For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Operation settings
a) Chopping/mincing

Ingredients	Switch position	Duration
Meat	**II** or **P**	15-30 sec.
Onion	**I**, **II** or **P**	15-30 sec.
Dried fruit	**I**, **II** or **P**	15-30 sec.
Celery	**I**, **II** or **P**	15-30 sec.
Fish	**I**, **II** or **P**	15-30 sec.

b) Stirring/mixing
- The bowl can be filled to a maximum of 1,2 litre of cold liquid (eg soup).
  Start processing at speed level **I**. If necessary, the process may be repeated at speed level **II** afterwards.

B. Kneading
- Attach the bowl and lock it by turning it clockwise.
- Fit the kneading insert to the drive shaft in the centre of the bowl.
- Put the ingredients (max. 500g) into the bowl.
- Place the lid onto the bowl and turn it clockwise to lock it. For safety reasons, use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

Operation settings
- Start the kneading process at speed level **I**. Once the dough has reached a firmer consistency, continue kneading at speed level **II**.
- The dough is ready once it has formed into a ball.

C. Slicing and shredding/grating *(Abb. I)*
- Attach the bowl and lock it by turning it clockwise.
- Hold the insert mounting with the grating plate facing up.
- First fit the L-shaped edge of the selected insert into one side of its mounting.
- Now press the opposite side of the insert into the mounting.
  (To remove the insert, push it up from below on the opposite side until it comes free from the mounting).
- When properly inserted, the plate of the insert must be flush with the surface of the disc.
- Fit the insert mounting with the grating plate inserted to the centre of the bowl.
- Place the lid onto the bowl and turn it clockwise to lock it. For safety reasons,

use the pestle at all times when feeding the ingredients into the food chute. During operation, the pestle should remain inserted.

- Always switch the appliance on before feeding the ingredients into the food chute.
- Do not fill in more than 1 kg of food. When processing larger quantities, the bowl must be emptied from time to time.

Functions and operation settings

Attachment	Use	Speed
Slicer	Cutting slices (eg vegetables, potato chips, cucumber, carrots)	**I**, **II** or **P**
Grater	Grating, shredding (eg cabbage, carrots, celery, apples, cucumber)	**I**, **II** or **P**
Potato grater	Grating potatoes (e.g. for potato pancakes)	**I**, **II** or **P**

General Cleaning and Care

- ● Turn off the unit after use, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- ● To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing with water and do not immerse it in water.
- – The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- – Attachment parts should be thoroughly cleaned immediately after processing, using hot water and a mild detergent.
- – To remove food residue from the bowl, use only the spatula.
- ● Do not put the attachments in a dish washer. Do not use abrasives or harsh cleaning solutions. When cleaning the chopping blade and inserts, beware of sharp edges and blades - these can be extremely dangerous. Always store the chopping/mincing blade safely in its plastic container.

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

(F) # Robot de cuisine

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

Branchement sur la prise secteur
Vérifiez que votre tension électrique corresponde bien à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme aux directives qui sont obligatoires pour le marquage CE.

Nomenclature
1. Interrupteur rotatif de commande **0 / I / II**
2. Interrupteur-poussoir **P**
3. Bloc moteur
4. Arbre de commande
5. Pièce d'insertion
6. Spatule
7. Râpe
8. Eminceur
9. Bol
10. Poussoir
11. Couvercle
12. Hachoir
13. Pétrin
14. Râpe à rösti

Règles de sécurité importantes
- Ne pas brancher l'appareil si celui-ci, les accessoires ou son cordon d'alimentation est défectueux.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les accessoires pour couper, hacher et râper sont très tranchants! Soyez très prudents en utilisant ces pièces, afin d'éviter tout accident.
- Utilisez toujours le poussoir approprié pour remplir le bol. Ne poussez jamais avec les mains.
- Ne faites jamais marcher l'appareil à vide.
- Ne touchez jamais les parties en mouvement. Il y a risque d'accident!
- Le moteur doit être coupé et l'appareil débranché, avant de mettre, changer ou enlever un accessoire. Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires originaux et à l'usage décrit dans ce mode d'emploi.
- **Arrêtez l'appareil et retirez toujours la fiche de la prise murale après utilisation,**
  - **en cas de mauvais fonctionnement,**
  - **quand vous nettoyez l'appareil.**
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- Il sera décliné toute responsabilité si un dégât quelconque était occasionné par une utilisation non conforme ou par le non respect du mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage ménager et ne doit pas servir à un usage professionnel.
- En conformité avec les règles de sécurité et afin d'éviter un danger, les réparations d'appareils électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié, y compris le remplacement du cordon d'alimentation. Si une réparation est nécessaire, veuillez envoyer votre appareil à un de nos services après-vente. Leurs adresses sont répertoriées à la fin de ce mode d'emploi.

Utilisation
Tableau de commande
– L'interrupteur rotatif de commande contient les programmations suivantes:

I L’appareil est en marche; faible vitesse

II L’appareil est en marche; grande vitesse

0 L’appareil est arrêté.

P L’appareil continue de fonctionner à grande vitesse aussi longtemps que l’interrupteur poussoir **P** est appuyé.

Informations générales

Nettoyez tous les accessoires avant de les utiliser pour la première fois en suivant les instructions contenues dans le paragraphe “**Soin et entretien**”.

Mettez d’abord les accessoires nécessaires au type d’utilisation désiré.

Note: Cet appareil de cuisine est équipé d’un interrupteur de sécurité. Il ne fonctionne que si les accessoires sont correctement montés et verrouillés.

Le moteur doit être coupé et l’appareil débranché, avant de mettre, changer ou enlever un accessoire. Attendez l’arrêt complet de l’appareil.

A. Hacher et Mélanger

- Fixez le bol et bloquez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.
- Placez le hachoir au centre du bol sur l’arbre de commande.
  Attention: Le hachoir est très tranchant. Ne touchez que la partie centrale en plastique.
- Remplissez le bol (max. 500g).
- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d’une montre pour le bloquer. Pour votre sécurité, n’ajoutez les aliments que par la cheminée en utilisant le poussoir et laissez le poussoir dans la cheminée pendant l’utilisation.

Niveaux d’utilisation

a) Hacher

Aliments	Interrupteur	Durée d’utilisation
Viandes	**II** ou **P**	15 à 30 sec.
Oignons	**I**, **II** ou **P**	15 à 30 sec.
Fruits secs	**I**, **II** ou **P**	15 à 30 sec.
Céleris	**I**, **II** ou **P**	15 à 30 sec.
Poissons	**I**, **II** ou **P**	15 à 30 sec.

b) Mélanger

- Vous pouvez mélanger jusqu’à 1,2 l de liquide froid (soupe par ex.) dans le bol. Commencez le traitement à la vitesse de niveau **I**. Si nécessaire, l’opération peut être répétée à la vitesse de niveau **II** ultérieurement.

B. Pétrir

- Fixez le bol et bloquez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.
- Insérez le pétrin sur l’arbre de commande au centre du bol.
- Remplissez le bol (max. 500g).
- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d’une montre pour le bloquer. Pour votre sécurité, n’ajoutez les aliments que par la cheminée en utilisant le poussoir et laissez le poussoir dans la cheminée pendant l’utilisation.

Niveaux d’utilisation

- Commencez l’opération de pétrissage à la vitesse de niveau **I**. Une fois que la pâte a atteint une consistance plus ferme, continuer le pétrissage à la vitesse de niveau **II**.
- Dès qu’une boule de pâte se forme dans le bol, le pétrissage est terminé.

C. Emincer et râper (*Fig. I*)

- Fixez le bol et bloquez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.
- Tenez la pièce de montage du disque râpeur avec le côté râpeur tourné vers le haut.
- Faites glisser le bord en forme de “L” du disque râpeur désiré dans le côté de

la pièce de montage.
– Appuyez sur l'autre côté du disque pour le faire encliqueter dans la pièce de montage.
(Pour le faire ressortir, appuyez depuis le dessous du disque.)
– Lorsqu'elle est correctement installée, la pièce de montage doit être au niveau avec la surface du disque.
– Ajustez la pièce de montage avec le disque râpeur inséré au centre du bol.
– Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer. Pour votre sécurité, n'ajoutez les aliments que par la cheminée en utilisant le poussoir et laissez le poussoir dans la cheminée pendant l'utilisation.
– Toujours mettre en marche l'appareil avant de verser les ingrédients dans la cheminée alimentaire.
– Vous pouvez émincer ou râper jusqu'à 1 kg d'aliments sans vider le bol.

Fonctions et niveaux d'utilisation

Râpe	**Fonction**	**Vitesse**
Eminceur	Emincer (légumes, pommes chips, concombres, carottes,)	**I**, **II** ou **P**
Râpe	Râper, couper finement (choux, carottes, céleris, pommes, concombres)	**I**, **II** ou **P**
Râpe à rösti	Râper les pommes de terre (ex. pour les rösti ou crêpes de pomme de terre)	**I**, **II** ou **P**

Soin et entretien

● Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il soit bien arrêté et débranché. Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
● Afin d'éviter des risques d'électrocution, ne nettoyez pas le bloc moteur avec de l'eau et ne le trempez pas dans un liquide quelconque.
– L'unité moteur pourra être nettoyée avec un chiffon humide non pelucheux.
– Les accessoires peuvent être nettoyés avec un produit de vaisselle doux tout de suite après l'utilisation.
– Afin d'enlever des restes du bol, n'utilisez que la spatule.
● Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits d'entretien détergents ou abrasifs. Lors du nettoyage de la lame du hachoir et des accessoires, faîtes attention aux bords tranchants et aux lames – ils peuvent être extrêmement dangereux. Rangez toujours le hachoir dans son compartiment en plastique.

Mise au rebut

Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

NL

Food Processor

Beste klant
Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Aansluiting op de netspanning
De op het typeplaatje aangegeven spanning moet overeenkomen met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Hoofdunit met hulpstukken
1. Draaibare controleknop **0 / I / II**
2. Pulse knop **P**
3. Basisapparaat
4. Drijfas
5. Aansluiting hulpstuk
6. Spatel
7. Rasphulpstuk
8. Snijhulpstuk
9. Kom
10. Stamper
11. Deksel
12. Hak/maal mes
13. Kneedhulpstuk
14. Aardappelrasp

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Gebruik dit apparaat nooit wanneer het snoer of een van de hulpstukken beschadigingen vertonen.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- De hulpstukken ontworpen voor hakken, snijden en raspen hebben zeer scherpe messen. Om ernstige ongelukken te voorkomen pas zeer goed op bij het gebruiken en schoonmaken van deze hulpstukken.
- Gebruik altijd de stamper om het voedsel in de kom te doen. Gebruik nooit je handen.
- Laat het apparaat nooit leeg draaien.
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk
- Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer men hulpstukken wil aansluiten, veranderen of verwijderen. Wacht na het uitzetten altijd tot de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.
- **Schakel het apparaat altijd uit na gebruik en verwijder de stekker uit het stopcontact**
  - **wanneer er een probleem is**
  - **tijdens het schoonmaken.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten alle veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. De adressen staan vermeld op de garantiekaart.

Gebruik

Controlepaneel

– De draaibare controleknop heeft de volgende instellingen:
  I Het apparaat is aan; lage power
  II Het apparaat is aan; hoge power
  0 Het apparaat is uit.
  P Zolang de Pulse-knop **P** is ingedrukt blijft het apparaat met hoge snelheid draaien.

Algemene informatie

Voordat men het apparaat voor het eerst gebruikt moet men alle accessoires en hulpstukken schoonmaken zoals staat aange-geven in de sectie **Onderhoud en Schoonmaken**.
Eerst, pas alle accessoires op het apparaat.
Let op: Dit keukenapparaat is uitgerust met een sveiligheidsschakelaar. Het apparaat kan alleen aangezet worden wanneer alle uitgekozen hulpstukken juist geinstalleerd zijn.
Schakel het apparaat uit na ieder gebruik en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat men hulpstukken veranderd of verwijderd.

A. Hakken/Malen en Kloppen

– Bevestig de kom en vergrendel hem door hem naar rechts te draaien.
– Maak het mes vast aan de drijfas in het midden van de kom.
  Waarschuwing: Houdt het mes alleen vast bij de speciale greep. De messen zijn erg scherp.
– Doe de ingredienten (max. 500g) in de kom.
– Plaats het deksel op de kom en draai het naar rechts om het te vergrendelen. Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingredienten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Gebruiksstanden

a. Hakken/Malen

Ingredienten	Knop positie	Tijdsduur
Vlees	**II** of **P**	15-30 sec
Uien	**I**, **II** of **P**	15-30 sec
Gedroogd fruit	**I**, **II** of **P**	15-30 sec
Selderij	**I**, **II** of **P**	15-30 sec
Vis	**I**, **II** of **P**	15-30 sec

b. Kloppen

– De kom mag gevult worden met maximaal 1,2 l koude vloeistof (bv, soep).
  Begin met kloppen op snelheidsstand **I**. Indien nodig kan het kloppen later worden herhaald op snelheidsstand **II**.

B. Kneden

– Bevestig de kom en vergrendel hem door hem naar rechts te draaien.
– Bevestig het kneedhulpstuk op de drijfas in het midden van de kom.
– Doe de ingredienten (max. 500g) in de kom.
– Plaats het deksel op de kom en draai het naar rechts om het te vergrendelen. Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingredienten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.

Gebruiksstanden

– Begin met kneden op snelheidsstand **I**. Ga door met kneden op snelheidsstand **II** zodra het deeg vaster is.
– Het deeg is klaar wanneer het een bal geworden is.

C. Snijden/Raspen *(Fig I)*

– Bevestig de kom en vergrendel hem door hem naar rechts te draaien.
– Houd de aansluiting van het rasphulpstuk vast met de raspplaat naar boven gericht.
– Plaats nu eerst de L-vormige hoek van het hulpstuk in de daarvoor bestemde ruimte aan de zijkant van de aansluiting.

– Druk nu de andere kant van het hulpstuk in de aansluiting.
(Om het hulpstuk te verwijderen druk het naar boven aan de tegenovergestelde kanten tot het vrij komt van de aansluiting.)
– Indien hij correct is geplaatst moet de plaat van het hulpstuk gelijk liggen met het oppervlak van de schijf.
– Plaats de aansluiting van het hulpstuk inclusief de raspplaat in het midden van de kom.
– Plaats het deksel op de kom en draai het naar rechts om het te vergrendelen. Voor veiligheidsredenen gebruik altijd de stamper wanneer men de ingredienten in de vultrechter stopt. Tijdens het proces moet de stamper op zijn plaats blijven.
– Het apparaat moet altijd ingeschakeld zijn vóór de ingrediënten in de voedseltrechter worden gedaan.
– Vul de kom nooit met meer dan 1 kilogram voedsel. Wanneer men grote hoeveelheden voedsel bereidt moet de kom regelmatig geleegt worden.

Functies en gebruiksstanden

Hulpstuk	Gebruik	Snelheid
Snijmes	Schaven van schijfjes (bv groenten, potato chips, komkommer)	**I**, **II** of **P**
Rasp	Raspen (bv kool,	**I**, **II** of **P**
	worteltjes, selderij, appels komkommer, aardappels)	
Aardappelrasp	Raspen van aardappels (bv. voor aardappelpannen-koeken)	**I**, **II** of **P**

Onderhoud en Schoonmaken

● Schakel het apparaat uit na ieder gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor geheel tot stilstand is gekomen.
● Om elektrische schokken te voorkomen maak het basisapparaat nooit schoon met water en dompel deze nooit onder.
– Het basisapparaat mag schoongeveegt worden met een pluisvrije vochtige doek.
– Alle hulpstukken moeten zeer goed schoongemaakt worden direct na gebruik met heet water en afwasmiddel.
– De spatel i kan gebruikt worden voor het verwijderen van voedselresten van de kom.
● Plaats nooit hulpstukken in de vaatwasser. Gebruik nooit schuurmiddel of bijtende stoffen. Wees bij het reinigen van het hakmes en de hulpstukken voorzichtig met scherpe randen en messen – ze kunnen buitengewoon gevaarlijk zijn. Berg de messen altijd veilig op in de plastic container.

Weggooien

Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

(E) # Robot de Cocina

Estimado Cliente,
Antes de usar este aparato por favor lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red principal
Asegúrese de que la tensión de la red coincida con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Unidad Principal y Accesorios
1. Mando selector giratorio **0 / I / II**
2. Botón de mando **P**
3. Carcasa
4. Eje funcional
5. Base para los accesorios
6. Espátula
7. Accesorio para rallar
8. Accesorio para cortar
9. Recipiente
10. Embutidor
11. Tapa
12. Cuchilla para Cortar/picar
13. Accessorio para amasar
14. Rallador de patatas

Instrucciones Importantes de Seguridad
- No utilice el aparato si el cable de acometida o alguno de los accesorios muestra señales de avería.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Los accesorios diseñados para cortar, rebanar y rallar tienen cuchillas afiladas. Para evitar accidentes graves, por favor sea extremadamente cuidadoso al manejar y limpiar estos accesorios.
- Siempre use el embutidor para introducir los alimentos en el recipiente. Bajo ninguna circunstancia use sus manos.
- No haga funcionar el aparato vacío.
- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de acoplar, cambiar o retirar cualquier accesorio. Después de apagar el aparato espere a que el motor pare completamente.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica y de acuerdo a las indicaciones de este manual de instrucciones.
- **Siempre desenchufe el aparato después de usarlo y también**
  - **si observa perturbaciones en su funcionamiento**
  - **mientras procede a su limpieza.**
- Nunca tire del cable al desenchufar el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si la razón de la avería es el mal uso del aparato o el no haber seguido las instrucciones correctamente.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, toda reparación requerida por aparatos electrodomésticos debe hacerse por personal especializado, incluyendo el cambio del cable de conexión. Si es preciso repararlo, por favor, envíe el aparato a uno de nuestros departamentos de servicio al cliente. Las direcciones pueden encontrarse en el apéndice de este manual.

Funcionamiento

Tablero de mando

- El interruptor giratorio para el control del aparato tiene las siguientes posiciones:
  - **I** La unidad se enciende; baja potencia
  - **II** La unidad se enciende; alta potencia
  - **0** La unidad se apaga.
  - **P** El aparato funciona a alta velocidad siempre que se pulse el interruptor Pulsador **P**.

Información general

Antes de usar el aparato por primera vez, deben lavarse todos los accesorios como se indica en la sección de "**Mantenimiento y Limpieza**".

Primero, monte todos los accesorios correspondientes a la unidad.

Nota: Este aparato de cocina viene con un interruptor de seguridad. El aparato puede ponerse en marcha sólo si los accesorios seleccionados se encuentran en su lugar y debidamente acoplados.

Apague la unidad después de usarla y espere que el motor pare completamente antes de cambiar o quitar cualquier accesorio.

A. Cortar/Desmenuzar y Revolver/Mezclar

- Acople el recipiente y fíjelo girándolo en dirección de las agujas del reloj.
- Monte la cuchilla sobre el eje funcional en el centro del recipiente. Precaución: Agarre la cuchilla de la empuñadura solamente. Las cuchillas son sumamente afiladas.
- Ponga los ingredientes (max. 500g) en el recipiente.
- Coloque la tapa encima del recipiente y gírelo en dirección de las agujas del reloj para sujetarlo. Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Modo de funcionamiento

a) Cortar/Picar

Ingredientes	**Posición del interruptor**	**Duración**
Carne	**II** o **P**	15 - 30 segundos
Cebolla	**I**, **II** o **P**	15 - 30 segundos
Frutas secas	**I**, **II** o **P**	15 - 30 segundos
Apio en rama	**I**, **II** o **P**	15 - 30 segundos
Pescado	**I**, **II** o **P**	15 - 30 segundos

b) Revolver/Mezclar

- El recipiente puede llenarse, como máximo, con 1,2 l de líquido frío (por ejemplo: sopa).
  Ponga en funcionamiento el robot a la velocidad **I**. Si es necesario, el procedimiento se puede repetir a la velocidad **II** después.

B. Amasar

- Acople el recipiente y fíjelo girándolo en dirección de las agujas del reloj.
- Monte el accesorio para amasar en el eje funcional en el centro del recipiente.
- Ponga los ingredientes (max. 500g) en el recipiente.
- Coloque la tapa encima del recipiente y gírelo en dirección de las agujas del reloj para sujetarlo. Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.

Modo de funcionamiento

- Ponga en funcionamiento el amasador a la velocidad **I**. Cuando la masa alcance una consistencia más firme, continúe amasando a la velocidad **II**.
- La masa está lista una vez que se ha formado una bola.

C. Cortar y Rallar (*Figura I*).

- Acople el recipiente y fíjelo girándolo en dirección de las agujas del reloj.
- Sujete la base con la lámina ralladora mirando hacia arriba.

– Encaje primero el borde en forma de L, del accesorio seleccionado, en uno de los lados de la base.
– Presione el lado opuesto del accesorio en la base.
  (Para quitar el accesorio, presione de debajo hacia arriba en el lado opuesto hasta que el accesorio se libere de la base)
– Cuando se monta debidamente, la lámina del accesorio queda nivelada con la superficie del disco.
– Acople la base con el accesorio rallador ajustado en el centro del recipiente.
– Coloque la tapa encima del recipiente y gírelo en dirección de las agujas del reloj para sujetarlo. Por razones de seguridad, use siempre el embutidor al introducir los ingredientes por la boquilla. El embutidor debe permanecer insertado, mientras la unidad esté en funcionamiento.
– Siempre encienda el aparato antes de introducir los ingredientes dentro de la boquilla.
– No exceda la máxima capacidad de 1 kg. de ingredientes. Divida en porciones si la cantidad de alimentos que va a emplear es mayor.

Funciones y ajustes de operación

Accesorio	Uso	Velocidad
Cortador	Cortar en rodajas (vegetales, patatas fritas, pepino, zanahoria, etc.)	**I**, **II** o **P**
Rallador	Rallar, cortar en tiras (calabaza, zanahoria, apio, manzanas, pepino etc.)	**I**, **II** o **P**
Rallador de patatas	Rallar patatas (creppes de patatas)	**I**, **II** o **P**

Mantenimiento y Limpieza

- Desconecte y desenchufe el aparato después de usarlo y espere a que el motor pare completamente.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica no limpie la carcasa con agua ni la sumerja
  – La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo que no suelte pelusa.
  – Los accesorios deben lavarse inmediatamente después de usarse, con agua caliente y un detergente suave.
  – La espátula se puede usar para remover residuos de alimentos en el recipiente.
- No ponga los accesorios en el lavaplatos. No use líquidos abrasivos ni ásperos. Cuando limpie la cuchilla cortadora y los accesorios, tenga cuidado con los bordes y las cuchillas – ya que estos pueden ser extremadamente peligrosos. Siempre guarde la cuchilla para cortar/picar en su empaque plástico.

Eliminación

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

(I) # Robot Multiuso

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati dell'apparecchio. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolative per l'etichettatura CE.

Componenti dell'apparecchio principale e degli accessori
1. Interruttore rotativo di comando **0** / **I** / **II**
2. Interruttore impulso **P**
3. Blocco motore
4. Albero motore
5. Supporto di montaggio per gli accessori
6. Spatola
7. Accessorio grattugia
8. Accessorio affettatore
9. Contenitore
10. Pestello
11. Coperchio
12. Lama per tritare/macinare
13. Accessorio per impastare
14. Passapatate

Importanti cenni di sicurezza
- Non adoperate l'apparecchio se vi sembrano rovinati l'apparecchio stesso, il cavo di alimentazione o qualsiasi accessorio.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Gli accessori designati per tagliare, affettare e grattugiare hanno delle lame affilate. Per evitare ogni rischio di ferita grave una estrema cautela s'impone durante ogni utilizzo o pulizia di tali accessori.
- Usate sempre il pestello per inserire gli alimenti nel contenitore. In nessun caso dovete servirvi delle mani.
- Non lasciate l'apparecchio funzionare a vuoto.
- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso - ciò si potrebbe rivelare pericolosissimo.
- Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente prima di aggiungere, sostituire o togliere qualsiasi accessorio. Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si fermi completamente.
- Questo apparecchio verrà adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente manuale.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente murale dopo l'uso nonché**
  - **in caso di cattivo funzionamento e**
  - **durante la pulizia.**
- Non tirate mai il cavo di alimentazione per disinserire la spina dalla presa di corrente murale.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erroneo o in caso di non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso commerciale.
- Per soddisfare le norme di sicurezza ed evitare ogni pericolo, ogni riparazione di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione

- dev'essere compiuta da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti gli indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Funzionamento

Quadro di comando

– L'interruttore rotativo di comando prevede le seguenti posizioni:
  - **I** L'apparecchio è acceso; bassa potenza
  - **II** L'apparecchio è acceso; alta potenza
  - **0** L'apparecchio è spento.
  - **P** L'apparecchio funziona ad alta potenza per il tempo in cui si terrà premuto l'interruttore impulso **P**.

Informazioni generali

Dovendo utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate tutti gli accessori nel modo indicato nella sezione **Manutenzione e Pulizia**.

Montate anzitutto tutti gli accessori sull'apparecchio.

Nota : L'elettrodomestico è dotato di un interruttore di sicurezza. L'apparecchio entrerà in funzione solamente se gli accessori selezionati sono stati correttamente montati e bloccati.

Spegnete l'apparecchio dopo l'uso e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato, prima di sostituire o di togliere qualsiasi accessorio.

A. Tritatutto/macinatore e Miscelatore/sbattitore

– Attaccate il contenitore e chiudetelo facendolo ruotare in senso orario.

– Attaccate la lama sull'albero motore al centro del contenitore.
  Attenzione: non prendete il gruppo di taglio dalla parte della lama. Tenete la lama esclusivamente dalla presa incorporata. Le lame sono estremamente affilate.

– Inserite gli ingredienti (max. 500g) nel contenitore.

– Ponete il coperchio sul contenitore e fatelo ruotare in senso orario per chiuderlo. Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli ingredienti nell'apertura per l'inserimento dei cibi. Il pestello deve rimanere inserito durante l'uso.

Regolazioni per l'uso

a) Tritatutto/macinatore

Ingredienti	**Posizione dell'interruttore**	**Durata**
Carne	**II** o **P**	15 - 30 sec.
Cipolle	**I**, **II** o **P**	15 - 30 sec.
Frutta secca	**I**, **II** o **P**	15 - 30 sec.
Sedano	**I**, **II** o **P**	15 - 30 sec.
Pesce	**I**, **II** o **P**	15 - 30 sec.

b. Miscelatore/sbattitore

– Il contenitore può esser riempito fino al livello massimo di 1,2 l di liquido freddo (esempio: zuppa).
  Iniziate il procedimento dalla posizione di velocità **I**. Se necessario, l'operazione può in seguito essere ripetuta alla posizione di velocità **II**.

B. Impastatura

– Attaccate il contenitore e chiudetelo facendolo ruotare in senso orario.

– Fissate l'accessorio per impastare sull'albero motore al centro del contenitore.

– Inserite gli ingredienti (max. 500g) nel contenitore.

– Ponete il coperchio sul contenitore e fatelo ruotare in senso orario per chiuderlo. Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli ingredienti nell'apertura per l'inserimento dei cibi. Il pestello deve rimanere inserito durante l'uso.

Regolazioni per l'uso

– Iniziate il procedimento di impastatura dalla posizione di velocità **I**. Quando la pasta sarà diventata più compatta, continuate ad impastare con la

posizione di velocità **II**.
- La pasta sarà pronta non appena avrà preso la forma di una palla.

C. Affettatrice e sminuzzatore (*Fig I*)
- Attaccate il contenitore e chiudetelo facendolo ruotare in senso orario.
- Tenete il supporto di montaggio degli accessori in modo che la piastra sminuzzatrice sia rivolta verso l'alto.
- Montate per primo il bordo a forma di L dell'inserto su un lato del proprio supporto.
- Premete ora nel supporto il lato opposto dell'inserto.
  (Per rimuovere l'inserto, spingetelo verso l'alto partendo dalla base sul lato opposto fino a quando si stacchi dal supporto).
- Se correttamente inserita, la piastra dell'accessorio deve essere a livello della superficie del disco.
- Fissate il supporto di montaggio con su inserita la piastra sminuzzatrice al centro del contenitore.
- Ponete il coperchio sul contenitore e fatelo ruotare in senso orario per chiuderlo. Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per inserire gli ingredienti nell'apertura per l'inserimento dei cibi. Il pestello deve rimanere inserito durante l'uso.
- Accendete sempre l'apparecchio prima di inserire gli ingredienti nell'apposita apertura.
- Non inserite più di 1 chilo di alimenti. Durante la lavorazione di quantità maggiori badate sempre a vuotare il contenitore di tanto in tanto.

Parametri delle funzioni e di funzionamento

Accessorio	Uso	Velocità
Coltello per affettare	Per affettare (es. verdura, patatine, cetrioli, carote)	**I**, **II** o **P**
Grattugia	Per grattugiare (es. cavolo, carote, sedano, mele, cetriolie)	**I**, **II** o **P**
Passapatate	Per passare patate (es. frittelle di patate)	**I**, **II** o **P**

Manutenzione e Pulizia
- ● Spegnete l'apparecchio dopo ogni utilizzo, disinserite la spina dalla presa di corrente e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato.
- ● Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite il blocco motore con acqua né immergetelo nell'acqua.
- – Il blocco motore può esser pulito con un panno umido non lanuginoso.
- – I componenti degli accessori dovrebbero esser accuratamente puliti immediatamente dopo l'uso, con acqua tiepida e un detersivo leggero.
- – La spatola può esser usata per togliere i residui alimentari dal contenitore.
- ● Non ponete gli accessori nella lavastoviglie. Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati. Nel ripulire le lame sminuzzatrici e gli accessori, prestate molta attenzione ai bordi affilati e alle lame – potrebbe essere estremamente pericoloso. Riponete sempre la lama per tritare/macinare al sicuro nel proprio contenitore di plastica.

Smaltimento
Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia
La garanzia sui nostri prodotti ha validità di

2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

(DK) Husholdningsmaskine

Kære kunde,
læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt inden apparatet tages i brug.

Tilslutning til lysnet
Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på klassificeringsmærket. Dette produkt overholder direktiverne, som gælder for CE-mærkning.

Apparatets og tilbehørets dele
1. Roterende kontrolknap **0 / I / II**
2. Puls-knap **P**
3. Kabinet
4. Drivaksel
5. Holder til (rive-/snitte)tilbehør
6. Spatel
7. Rivejern
8. Snittetilbehør
9. Røreskål
10. Støder
11. Låg
12. Skære/hakke kniv
13. Æltetilbehør
14. Kartoffelrivejern

Vigtige sikkerhedsforskrifter
- Benyt ikke apparatet hvis dette, ledningen eller noget af tilbehøret viser tegn på beskadigelse.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Tilbehøret, der er beregnet til at skære, snitte og rive har skarpe knive. For at forebygge alvorlige skader, bør der udvises forsigtighed når dette tilbehør skal håndteres og rengøres.
- Brug altid støderen til at skubbe madvarerne ind i røreskålen. Brug aldrig nogensinde fingrene.
- Kør ikke med apparatet når det er tomt.
- Rør aldrig ved bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- Sluk altid for apparatet, fjern stikket fra stikkontakten og vent til motoren er standset fuldstændigt inden der tilføjes, skiftes eller fjernes nogle af apparatets dele.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikproppen ud af stikkontakten efter brug, og også**
  - **hvis der skulle opstå fejl under anvendelsen**
  - **inden rengøring**
- Træk aldrig i selve ledningen, når stikket tages ud af kontakten.
- Ansvar anerkendes ikke hvis skade er opstået som følge af fejlagtig brug eller hvis disse instruktioner ikke er fulgt.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- Reparation af elektriske apparater skal udføres af en autoriseret fagmand for at følge sikkerhedsregulativet og undgå fare, dette gælder også for udskiftning af ledningen. Hvis reparation bliver nødvendig, så send venligst apparatet til en af vores afdelinger for kundeservice. Adresser findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Betjening
Kontrolpanel
– Den roterende kontrolknap har følgende indstillinger:
  I Apparatet er tændt; lav hastighed
  II Apparatet er tændt; høj hastighed

0 Apparatet er slukket.
P Apparatet kører med høj hastighed sålænge puls-knappen **P** holdes inde.

Generel information
Inden apparatet første gang tages i brug må alle dele og tilbehøret rengøres som anvist under **Generel rengøring og vedligehold**.
Allerførst indsættes det behørige tilbehør i apparatet.
Bemærk: Denne husholdningsmaskine er udstyret med en sikkerhedskontakt. Apparatet kan kun tændes hvis det valgte tilbehør er tilpasset og lukket korrekt.
Sluk for apparatet efter brug og vent med at udskifte eller fjerne tilbehøret indtil motoren er fuldstændigt stoppet.

A. Hakke/skære fint og røre/blande
- Påsæt røreskålen og lås den fast ved at dreje den i urets retning.
- Indsæt kniven på drivakslen i midten af skålen.
  Advarsel: Hold kun i knivens fingergreb. Klingerne er utrolig skarpe.
- Hæld ingredienserne (max. 500g) i skålen.
- Placer låget ovenpå røreskålen og drej det i urets retning for at låse det fast. Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Betjeningsgrebenes indstillinger
a) Hakke/skære fint

Ingredienser	Indstillinger	Varighed
Kød	**II** eller **P**	15 - 30 sek.
Løg	**I**, eller **P**	15 - 30 sek.
Tørret frugt	**I**, **II** eller **P**	15 - 30 sek.
Selleri	**I**, **II** eller **P**	15 - 30 sek.
Fisk	**I**, **II** eller **P**	15 - 30 sek.

b) Røre/blande
- Røreskålen kan fyldes med op til 1,2 l kold væske (f.eks. suppe).
  Start bearbejdningen på den lave hastighed **I**. Om nødvendigt kan processen gentages på den høje hastighed **II** bagefter.

B. Æltning
- Påsæt røreskålen og lås den fast ved at dreje den i urets retning.
- Sæt æltetilbehøret fast på drivakslen midt i røreskålen.
- Hæld ingredienserne (max. 500g) i skålen.
- Placer låget ovenpå røreskålen og drej det i urets retning for at låse det fast. Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.

Betjeningsknappernes indstilling
- Start æltningen på den lave hastighed **I**. Så snart dejen har fået en fastere konsistens kan man fortsætte æltningen på den høje hastighed **II**.
- Dejen er færdig når den har samlet sig i en kugle

C. Snitte- og rivejern (*Fig. I*)
- Påsæt røreskålen og lås den fast ved at dreje den i urets retning.
- Holderen til rive-/snittetilbehøret vendes så metalspidsen peger opad.
- Pas det L-formede hjørne af det valgte rive- eller snittetilbehør ind i den ene side af holderen.
- Pres herefter den anden side på plads.
  (For at fjerne rive- eller snittetilbehøret skubbes det op nedefra i den side der sidst blev trykket på plads.)
- Når rive- eller snittetilbehøret er korrekt indsat flugter det med toppen af holderen.
- Placer holderen med rive- eller snittetilbehøret påsat i midten af røreskålen.
- Placer låget ovenpå røreskålen og drej det i urets retning for at låse det fast. Af sikkerhedsmæssige årsager bør man altid bruge støderen når der skal tilføres

yderligere ingredienser til røreskålen. Under brug skal støderen forblive i låget.
- Start altid husholdningsmaskinen inden fødevarerne tilsættes gennem tilførselsrøret.
- Fyld aldrig mere end 1 kg fødevarer i maskinen. Hvis der skal laves større portioner, må skålen tømmes ind imellem.

Funktioner og indstillinger

Tilbehør	Brug	Hastighed
Snitter	Skærer (f.eks. grøntsager, chips, agurk, gulerødder)	**I**, **II** eller **P**
Rivejern	River (f.eks. kål, gulerødder, selleri, æbler, agurk)	**I**, **II** eller **P**
Kartoffelrivejern	River kartofler (f.eks. til kartoffelpandekager)	**I**, **II** eller **P**

Generel rengøring og vedligehold

- Sluk apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er fuldstændig stoppet.
- For at undgå elektrisk stød bør kabinettet ikke rengøres med vand og slet ikke sænkes ned i vand.
- Kabinettet kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.
- Apparatets dele skal vaskes grundigt efter brug med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Spatelen bruges til at skrabe maden ud af røreskålen.
- Vask ikke apparatets dele i opvaskemaskine. Brug ikke slibende og skrappe rengøringsmidler. Ved rengøring af skærekniven og rive-/snittetilbehøret må der udvises stor forsigtighed på grund af de meget skarpe kanter og klinger – disse kan være meget farlige. Opbevar altid skærekniven sikkert i dens plasticbeholder.

Bortskaffelse

Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

(S)

Matberedare

Bästa kund!
Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten.

Anslutning till vägguttaget
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de direktiv som gäller för CE-märkning.

Huvudenhet och tilläggsutrustning
1. Vridbar kontrollknapp **0 / I / II**
2. Pulsknapp **P**
3. Hölje
4. Drivaxel
5. Insatshållare
6. Spatel
7. Rivinsats
8. Skivinsats
9. Skål
10. Matare
11. Lock
12. Skiv-/hackkniv
13. Knådningstillbehör
14. Hålskiva för potatis

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- Starta inte matberedaren om den, apparatens sladd eller något av tillbehören är skadade.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Tillbehören för skivning, strimling och rivning har vassa egg. På grund av risken för allvarliga skador bör man vara ytterst försiktig vid hantering eller rengöring av dessa tillbehör.
- Använd alltid mataren för att tillsätta ingredienser i skålen. Händerna får under inga omständigheter användas.
- Starta inte apparaten när den är tom.
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- Stäng alltid av matberedaren och dra stickproppen ur vägguttaget innan du monterar på, byter eller tar bort extra utrustning. När apparaten stängs av, bör man vänta tills motorn helt har stannat.
- Denna matberedare bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i denna bruksanvisning.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användning, samt**
  - **om fel skulle uppstå under användningen,**
  - **före rengöring.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- Följ säkerhetsföreskrifterna och undvik olyckor genom att endast låta behörig, yrkeskunnig personal utföra reparationer av elektriska apparater. Detta gäller också utbyte av sladd. Vänligen skicka apparaten till vår kundservice, om apparaten skulle uppvisa fel. Adresser finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Användning
Kontrollpanel
– Den vridbara kontrollknappen har

följande inställningar:

- **I** Maskinen är påkopplad; låg effekt
- **II** Maskinen är påkopplad; hög effekt
- **0** Maskinen är avstängd.
- **P** Maskinen förblir påkopplad med hög effekt så länge pulsknappen **P** hålls nertryckt.

Allmän information

Innan matberedaren används för första gången bör all utrustning och alla extra tillbehör rengöras enligt avsnittet Allmän rengöring och skötsel.

Montera till att börja med fast alla lämpliga tillbehör på apparaten.

Anm.: Denna hushållsapparat är utrustad med en säkerhetsknapp. Den kan endast startas om de utvalda tillbehören är korrekt fastsatta och vridna till låst läge.

Stäng av matberedaren efter användning och vänta tills motorn har stannat helt innan tilläggsutrustningen byts eller tas bort.

A. Skivning/hackning och blandning/mixning

- Sätt skålen på plats och vrid den medurs till låst läge.
- Montera på kniven till drivaxeln i mitten av skålen.
  Varning: Håll i kniven endast vid dess skaft. Eggen är ytterst vassa.
- Lägg ingredienserna (max. 500 g) i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medurs till låst läge. Av säkerhetsskäl bör mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Inställning vid användning

a) Skivning/hackning

Ingredienser	Knappinställning	Tid
Kött	**II** eller **P**	15 - 30 sek.
Lök	**I**, **II** eller **P**	15 - 30 sek.
Torkad frukt	**I**, **II** eller **P**	15 - 30 sek.
Selleri	**I**, **II** eller **P**	15 - 30 sek.
Fisk	**I**, **II** eller **P**	15 - 30 sek.

b) Blandning/mixning

- Skålen rymmer maximalt 1,2 l kall vätska (t ex soppa).
  Starta matberedaren på den lägsta hastigheten **I**. Vid behov kan processen därefter upprepas med hastighetsnivå **II**.

B. Knådning

- Sätt skålen på plats och vrid den medurs till låst läge.
- Montera knådningstillbehöret på drivaxeln i mitten av skålen.
- Lägg ingredienserna (max. 500g) i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medurs till låst läge. Av säkerhetsskäl bör mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.

Inställning vid användning

- Starta knådningsprocessen på hastighetsnivå **I**. När degen fått fastare konsistens kan du fortsätta knådningen med hastighetsnivå **II**.
- Degen är färdig när den har formats till en boll.

C. Skivning och strimling (*Fig. I*)

- Sätt skålen på plats och vrid den medurs till låst läge.
- Håll insatshållaren med rivskivan vänd uppåt.
- Montera först den utvalda skivans L-formade kant till hållarens ena sida.
- Tryck därefter fast skivans motsatta sida i hållaren.

(Skivan tas bort genom att man trycker upp den nerifrån på motsatta sidan tills den lossnar från hållaren).
- Insatshållaren är korrekt isatt när den ligger i jämnhöjd med skivans yta.
- Sätt rivinsatsen i insatshållaren och montera insatsen i mitten av skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det medurs till låst läge. Av säkerhetsskäl bör mataren användas varje gång ingredienser tillsätts i påfyllningsöppningen. När matberedaren startas bör mataren vara isatt.
- Apparaten bör alltid vara igång när man tillsätter ingredienser i påfyllningsöppningen.
- Matberedaren rymmer högst 1 kg mat åt gången. När större mängder mat bereds, bör skålen tömmas emellanåt.

Inställning vid användning

Tillbehör	Användning	Hastighet
Skärskiva	Skivor (t.ex. grönsaker, pommes frites, gurka, morötter)	**I**, **II** eller **P**
Rivskiva	Strimlar (t.ex. kål, morötter, selleri, äpplen, gurka)	**I**, **II** eller **P**
Hålskiva för potatis	River potatis (t ex för potatispannkakor)	**I**, **II** eller **P**

Allmän rengöring och skötsel

- ● Stäng av apparaten efter varje användning, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn har stannat helt.
- ● Höljet bör inte tvättas med vatten eller nersänkas i vatten p g a risken för elstöt.
- – Höljet kan torkas av med en lätt fuktad, luddfri trasa.
- – Extra utrustning bör rengöras noggrant med vatten och milt diskmedel genast efter användningen.
- – Spateln kan användas för att avlägsna matrester ur skålen.
- ● Diska inte de extra tillbehören i diskmaskin. Använd inte repande eller frätande rengöringsmedel. När skärskivor och insatser rengörs, bör man akta sig för vassa egg och blad - dessa kan vara mycket farliga. Förvara alltid skiv-/hackskivan i sin plastbehållare.

Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

FIN

Monitoimikone

Hyvä asiakas
Lue käyttöohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta.

Kytkeminen verkkoon
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote täyttää CE-merkintöihin vaadittavat direktiivien sanelemat vaatimukset.

Perusrunko ja lisävarusteet ja -osat
1. Säädinnappula **0 / I / II**
2. Painokytkin **P**
3. Vaippa
4. Akseli
5. Teräpidike
6. Lasta
7. Raastinterä
8. Viipalointiterä
9. Kulho
10. Syöttöpainin
11. Kansi
12. Paloittelu- ja jauhantaterä
13. Taikinanalustin
14. Perunaraastin

Tärkeitä turvallisuusohjeita
- Älä käytä laitetta, sen liitäntäjohtoa tai varusteita, jos niissä on merkkejä vaurioitumisesta.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Leikkaamiseen, viipaloimiseen ja raastamiseen tarkoitettujen lisävarusteiden terät ovat erittäin terävät. Vakavien vammojen estämiseksi on syytä olla erittäin varovainen näiden varusteiden käsittelyn ja puhdistuksen suhteen.
- Käytä aina paininta ruoan syöttämiseksi mehunpuristimeen tai kulhoon. Älä koskaan syötä ruokaa käsin laitteeseen.
- Älä anna laitteen käydä tyhjänä.
- Älä koske liikkuvia osia käytön aikana; se saattaa olla erittäin vaarallista.
- Katkaise aina virta laitteesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin lisäät, vaihdat tai irrotat lisävarusteita. Kun olet katkaissut virran laitteesta, odota aina, että moottori on pysähtynyt täysin.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.
- **Katkaise virta laitteesta aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**
  - **jos laitteessa on toimintahäiriö**
  - **ennen kuin puhdistat laitteen.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä koskaan liitäntäjohdosta.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vahingoista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää suurtalouksissa.
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohdon vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Käyttö
Ohjelmapaneeli
– Pyörivässä säädinnappulassa on seuraavat asetukset:
  I Virta on kytketty; matala teho
  II Virta on kytketty; täysi teho

0 Virta on katkaistu.
P Laite käy suurella nopeudella kun painokytkin P on alaspainettuna.

Yleistä
Kaikki varusteet ja lisäosat on puhdistettava kohdassa Laitteen puhdistus ja huolto kuvatulla tavalla, ennen kuin laitetta käytetään ensimmäisen kerran.
Kiinnitä ensin kaikki asianmukaiset osat laitteeseen.
Huom. Tässä keittiökoneessa on erityinen turvakatkaisin. Laite käynnistyy vain, kun käyttöön valitut lisälaitteet on kiinnitetty ja lukittu asianmukaisesti.
Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin ennen lisälaitteiden vaihtamista tai irrottamista.

A. Paloitteleminen/jauhaminen ja sekoittaminen
- Kiinnitä kulho ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Kiinnitä terä akseliin kulhon keskellä.
  Varoitus: Tartu terään vain sen kahvasta. Terät ovat erittäin teräviä.
- Laita ainekset (max. 500g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään sen lukitsemiseksi. Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

Säädöt
a) Paloitteleminen/jauhaminen

Aineet	Virtakytkimen asento	Kesto
Liha	**II** tai **P**	15-30 sek.
Sipuli	**I, II** tai **P**	15-30 sek.
Kuivatut hedelmät	**I, II** tai **P**	15-30 sek.
Lehtiselleri	**I, II** tai **P**	15-30 sek.
Kala	**II** tai **P**	15-30 sek.

b) Sekoittaminen
- Kulho täytetään enintään 1,2 l kylmää nestettä (esim. keittoa).

  Aloita käsittely virtakytkimen ollessa asennossa **I**. Tarpeen vaatiessa voit myöhemmin toistaa käsittelyn nopeudella **II**.

B. Taikinan alustaminen
- Kiinnitä kulho ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Kiinnitä taikinanalustin akseliin kulhon keskellä.
- Laita ainekset (max. 500g) kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään sen lukitsemiseksi. Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen tulee pysyä paikallaan käytön aikana.

Säädöt
- Aloita alustaminen virtakytkimen ollessa asennossa **I**. Kun taikina on sitkistynyt, jatka alustamista nopeudella **II**.
- Taikina on valmista, kun se on muotoutunut palloksi.

C. Viipaloiminen ja silppuaminen (*Kuva I*)
- Kiinnitä kulho ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Tartu teräpidikkeeseen terälevy ylöspäin.
- Aseta ensin valitsemasi silppurin L:n muotoinen reuna pidikkeen toiseen sivuun.
- Paina nyt silppurin vastakkainen reuna pidikkeeseen.
  (Pidikkeen irrottamiseksi työnnä sitä ylöspäin alapuolelta, kunnes se irtoaa pidikkeestä.)
- Kun terälevy on asennettu kunnolla, sen on oltava samassa tasossa levyn pinnan kanssa.
- Aseta teräpidike laitteeseen siten, että terälevy on kulhon keskiosassa.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä sitä myötäpäivään sen lukitsemiseksi. Turvallisuussyistä on käytettävä paininta aina, kun ruoka-aineita syötetään syöttösuppiloon. Painimen

tulee pysyä paikallaan käytön aikana.
- Kytke aina laitteeseen virta, ennen kuin syötät ruoka-aineita syöttösuppiloon.
- Älä laita laitteeseen ruokaa 1 kg enempää. Kun käsittelet suurempia määriä, tyhjennä kulho säännöllisesti.

Toiminnot ja asetukset

Varuste	Käyttö	Nopeus
Viipalointiterä	Viipalointi (esim. vihannekset, ranskalaiset perunat, kurkku, porkkana)	**I**, **II** tai **P**
Raastinterä	Raastaminen, suikalointi (esim. kaali, porkkana, lehtiselleri, omena, kurkku)	**I**, **II** tai **P**
Perunaraastin	Perunoiden raastamiseen (esim. perunaohukaisia varten)	**I**, **II** tai **P**

Laitteen puhdistus ja huolto

- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista vaippaa vedellä. Älä myöskään upota vaippaa veteen.
- Voit pyyhkiä vaipan kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Laitteen varusteet tulee puhdistaa välittömästi käytön jälkeen kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Ruoan jätteet poistetaan kulhosta lastalla.
- Älä pese laitteen varusteita tai osia astianpesukoneessa. Älä käytä hankausaineita tai vahvoja liuoksia. Ole erityisen varovainen teriä puhdistaessasi, sillä ne ovat erittäin teräviä ja voivat aiheuttaa vakavia vammoja. Säilytä paloittelu- ja jauhantaterää aina sen muovisessa säilytysastiassa.

Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh. (09) 870 870
Fax (09) 8708 7803

(PL)

Robot kuchenny

Drogi Kliencie,
Przed użyciem sprzętu prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

Podłączenie do sieci zasilającej
Należy sprawdzić aby napięcie sieciowe zgadzało się z napięciem zaznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób jest zgodny z obowiązującymi w UE dyrektywami dotyczącymi oznakowania produktu.

Korpus główny i elementy czynnościowe robota
1. Pokrętło regulatora **0 / I / II**
2. Przełącznik Puls **P**
3. Korpus
4. Trzon napędu
5. Obsada do wkładek
6. Łopatka
7. Wkładka rozdrabniająca
8. Wkładka krojąca
9. Miska
10. Popychacz
11. Pokrywa
12. Noże udarowe
13. Wkładka do wyrabiania ciasta
14. Tarka do ziemniaków

Instrukcja bezpieczeństwa
- Nie należy używać sprzętu, jeśli zauważymy ślady uszkodzeń przewodu przyłączeniowego albo wyposażenia dodatkowego.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Elementy czynnościowe robota przeznaczone do cięcia, krajania i tarcia mają bardzo ostre noże. Należy obchodzić się z nimi z wielką ostrożnością zarówno w czasie pracy robota jak i przy czyszczeniu.
- Nakładając owoce do odciśnięcia soku należy zawsze używać popychacza. W żadnym wypadku nie wolno robić tego ręką.
- Należy uważać aby robot nie pracował “na pusto”.
- Nie wolno dotykać żadnych ruchomych części robota w czasie pracy - może to być bardzo niebezpieczne.
- Przed założeniem elementów czynnościowych czy dodaniem innych, sprzęt należy zawsze wyłączyć z sieci i poczekać aż motor przestanie pracować.
- Urządzenie niniejsze może być używane wyłącznie z elementami czynnościowymi producenta oraz zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa dalej w tej instrukcji.
- **Robota należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka w ścianie w takich wypadkach:**
  - **gdy skończymy go używać**
  - **jeśli zauważymy że źle funkcjonuje,**
  - **przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
- Nie ponosi sie odpowiedzialności, jeśli szkoda wynikła z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego a nie komercjalnego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy sprzętu elektrycznego muszą być przeprowadzane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu

przyłączeniowego. Napraw urządzenia należy dokonywać wyłączie w autoryzowanych zakładach serwisiwych. Adresy serwisów podane na karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Instrukcja użycia

Panel sterowania

- Pokrętło regulatora ma nastepujace nastawy:
  - **I** Sprzęt jest włączony; niska prędkość
  - **II** Sprzęt jest włączony; wysoka prędkość
  - **0** Sprzet jest wyłączony.
  - **P** Sprzęt jest włączony na wysokej prędkości tak dlugo jak przełącznik Puls **P** pozostaje przyciśnięty.

Informacja ogólna

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego i akcesoria powinny być wyczyszczone według wskazówek zawartych w tej instrukcji pod tytułem **Ogólne uwagi dotyczące czyszczenia i konserwacji**.

Urządzenie należy złożyć, montując prawidłowo wszystkie elementy czynnościowe do głównego korpusu robota.

Uwaga: Urządzenie jest wyposażone w specjalny przełącznik bezpieczeństwa. Po zakończeniu jednej czynności a przed rozpoczęciem nowej, która wymaga wymiany elementów, należy robota wyłączyć, poczekać aż motor przestanie pracować i dopiero wtedy zmienić elementy czynnościowe.

A. Siekanie/mielenie oraz mieszanie/miksowanie

- Nakładamy miskę i, przekręcając ją w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówkami zegara, mocujemy ją bezpiecznie.
- Następnie zakładamy noże udarowe na trzon napędowy znajdujący się w środku miski.
  Uwaga: Noże należy trzymać wyłącznie za ich górny uchwyt, są one niesłychanie ostre i należy się z nimi obchodzić z wielką ostrożnością.
- Teraz wkładamy do miski składniki potrawy przeznaczone do rozdrobnienia (max. 500 g).
- Zakładamy pokrywę na miskę i, przekręcając w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówkami zegara, zamykamy ją bezpiecznie. Dla bezpieczeństwa należy używać popychacza przez cały czas kiedy dodajemy składniki do rozdrabniania poprzez lej w misce. Kiedy robot jest w akcji, popychacz powinien pozostawać w leju.

Nastawianie na odpowiednie czynnosci

a) Siekanie/mielenie

Składniki	**Pozycja przełącznika**	**Czas pracy**
Mięso	**II** lub **P**	15 - 30 sec.
Cebula	**I**, **II** lub **P**	15 - 30 sec.
Suszone owoce	**I**, **II** lub **P**	15 - 30 sec.
Seler	**I**, **II** lub **P**	15 - 30 sec.
Ryby	**I**, **II** lub **P**	15 - 30 sec.

b) Mieszanie/miksowanie

- Do miski można wlać nie więcej niż 1,2 l zimnego płynu (np. zupy).
  Czynność zaczynamy na niskiej prędkości **I**. Jeśli konieczne, mieszanie może zostać powtórzone na prędkości **II**.

B. Wyrabianie ciasta

- Nakładamy miskę i, przekręcając ją w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówkami zegara, mocujemy ją bezpiecznie.
- Wkładkę do wyrabiania ciasta umieszczamy na trzonie napędu w środku miski.
- Teraz wkładamy do miski składniki potrawy przeznaczone do rozdrobnienia (max. 500 g).
- Zakładamy pokrywę na miskę i, przekręcając w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówkami zegara, zamykamy ją bezpiecznie. Dla bezpieczeństwa należy używać

popychacza przez cały czas kiedy dodajemy składniki do rozdrabniania poprzez lej w misce. Kiedy robot jest w akcji, popychacz powinien pozostawać w leju.

Uruchamianie czynności

- Wyrabianie ciasta zaczynamy na niskiej prędkości **I**. Gdy tylko ciasto osiągnie twardziejszą konsystencję, ponawiamy czynność na wysokiej prędkości **II**.
- Ciasto jest gotowe kiedy uformuje się w kule.

C. Krajanie i rozdrabnianie (*Rys. I*)

- Nakładamy miskę i, przekręcając ją w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówkami zegara, mocujemy ją bezpiecznie.
- Obsadę do zamontowania wkładek rozdrabniacza trzymamy tarczą do góry.
- Najpierw mocujemy krawędź o kształcie L wybranej wkładki czynnościowej do jednego boku obsady.
- Następnie wciskamy w obsadę drugi bok wkładki.
  (Gdy chcemy zdjąć władkę czynnościową, wypychamy ją do góry od spodu po drugiej stronie i wtedy uwalnia się ona z obudowy).
- Sprawdzaniem prawidłowego zamontowania elementów jest położenie wkładki rozdrabniającej równo na tej samej powierzchni co tarcza obsady.
- Obsadę do zamontowania wkładek rozdrabniających z nałożoną na nią tarczą rozdrabniającą umieszczamy w środku miski.
- Zakładamy pokrywę na miskę i, przekręcając w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówkami zegara, zamykamy ją bezpiecznie. Dla bezpieczeństwa należy używać popychacza przez cały czas kiedy dodajemy składniki do rozdrabniania poprzez lej w misce. Kiedy robot jest w akcji, popychacz powinien pozostawać w leju.
- Urządzenie należy włączyć zanim zaczniemy przez lej dodawać do miski przeznaczone do rozdrobnienia składniki pożywienia.
- Do miski nie należy wkładac więcej niż 1 kg składników żywnościowych. Kiedy mamy do rozdrobnienia większe ilości, czynność należy podzielić na kilka etapów.

Zakres czynności i pozycji określającej szybkość obrotów

Element czynnościowy	**Użytkowanie**	**Szybkość**
Krajarka	Krajanie (np. jarzyny, frytki, ogórki, marchew)	**I**, **II** lub **P**
Rozdrabniarka	Tarcie, szatkowanie (np. kapusta, marchew, seler, jabłka, ogórki)	**I**, **II** lub **P**
Tarka do ziemniaków	Tarcie, ziemniaków (np. na placki ziemniaczane)	**I**, **II** lub **P**

Ogólne uwagi dotyczące czyszczenia i konserwacji

- ● Po zakończeniu czynności należy wyłączyć robota ustawiając przełącznik w pozycji Off. Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka w ścianie i poczekać aż motor przestanie pracować.
- ● Zanurzanie korpusu robota w wodzie i mycie wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- – Obudowa może być przecierana lekko wilgotną ściereczką.
- – Elementy czynnościowe powinny być zaraz po użyciu dokładnie wymyte w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- – Łopatki używamy do wyskrobania resztek zalegających w misce.
- ● Elementy czynnościowe robota nie mogą być myte w automatycznych zmywarkach. Nie wolno też przy czyszczeniu ich używać żadnych

środków ściernych i ostrych środków czyszczących. Wielką ostrożność należy zachować przy czyszczeniu noży i wkładek. Części te są ostre i mogą być bardzo niebezpieczne. Noże udarowe należy zawsze przechowywać w przeznaczonym na to plastikowym opakowaniu w bezpiecznym miejscu.

Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.
Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

GR

Πολυμίξερ

Αγαπητοί πελάτες,
Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες

Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε είναι αντίστοιχη με αυτήν που αναγράφεται επάνω στη συσκευή. Αυτό το προϊόν συμβαδίζει με τις υποχρεωτικές οδηγίες της ΕΕ περί πινακίδων στοιχείων.

Το κύριο στέλεχος της συσκευής και τα εξαρτήματα της
1. Περιστρεφόμενος διακόπτης ελέγχου **0 / I / II**
2. Διακόπτης λειτουργίας **P**
3. Κέλυφος συσκευής
4. Αξονας κίνησης
5. Εσωτερική βάση στήριξης
6. Σπάτουλα
7. Εξάρτημα τριψίματος
8. Εξάρτημα φετών
9. Μπωλ
10. Πιεστήρας
11. Καπάκι
12. Κρεατομηχανή, εξάρτημα για αλέσμα
13. Εξάρτημα για ζύμωμα
14. Τρίφτης πατατών

Σημαντικές οδηγίες ασφαλούς λειτουργίας του προιόντος
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή ένα από τα εξαρτήματά της παρουσιάσουν σημάδια φθοράς.
- Μην απομακρύνεστε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τα μαχαίρια της συσκευής, το εξάρτημα που κόβει σε φέτες και ο τρίφτης είναι πολύ κοφτερά. Για να αποφύγετε σοβαρό τραυματισμό θα πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν τα χειρίζεστε ή όταν πλένετε τα εξαρτήματα.
- Μην σπρώχνετε ποτέ με το χέρι τα υλικά στο μπωλ κοπής. Για τη δουλειά αυτή χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ ένα από τα εξαρτήματα τη στιγμή που η συσκευή δουλεύει. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- Κλείνετε πάντα τη συσκευή και την βγάζετε από την πρίζα, εάν θέλετε να αλλάξετε ένα εξάρτημα ή να προσθέσετε κάτι. Οταν τη κλείσετε βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει ακινητοποιηθεί πλήρως, πριν επέμβετε.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί μόνον με τα εξαρτήματα της και με τον τρόπο που περιγράφει το παρόν φυλλάδιο.
- **Κλείνετε πάντα τη συσκευή και την βγάζετε από την πρίζα όταν δεν την χρειάζεστε και όταν**
  - **παρουσιάσει κάποια βλάβη**
  - **ή όταν πρόκειται να την καθαρίσετε**
- Οταν τη βγάζετε από την πρίζα μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
- Ουδεμία ευθύνη φέρει ο κατασκευαστής για βλάβες που θα προκύψουν είτε από κακή χρήση της συσκευής ή και λόγω του ότι δεν έγιναν σεβαστές οι οδηγίες λειτουργίας.
- Η συσκευή αυτή είναι για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Σεβόμενοι τους κανόνες ασφαλείας και για να μην υπάρχουν δυσάρεστα

απρόοπτα θα σας προτείναμε όλες οι επιδιορθώσεις, όπως η αλλαγή του καλωδίου, για παράδειγμα, να ανατίθενται σε ειδικευμένο προσωπικό. Εάν η συσκευή σας παρουσιάσει κάποια βλάβη, παρακαλούμε, στείλτε την σε ένα από τα ενδεδειγμένα συνεργεία επισκευών. Οι διευθύνσεις τους περιλαμβάνονται στο τελευταίο τμήμα του παρόντος βιβλίου.

Λειτουργία

Πίνακας ελέγχου

– Ο περιστρεφόμενος διακόπτης ελέγχου διαθέτει τις ακόλουθες ρυθμίσεις:
  - **I** Η συσκευή λειτουργεί: χαμηλή ισχύς
  - **II** Η συσκευή λειτουργεί: υψηλή ισχύς
  - **0** Η συσκευή είναι σβηστή.
  - **P** Η μονάδα λειτουργεί συνέχεια σε υψηλή ταχύτητα αρκεί ο διακόπτης λειτουργίας **P** να είναι πατημένος.

Γενικές Πληροφορίες

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και την ίδια σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου Γενικές **Οδηγίες Φροντίδας και Καθαρισμού**.

Κατ αρχάς δοκιμάστε να τοποθετήσετε όλα τα εξαρτήματα πάνω στη συσκευή.

Σημείωση: Η παρούσα οικιακή συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν ειδικό διακόπτη ασφαλείας. Λειτουργεί μόνον όταν τοποθετηθούν σωστά μερικά από τα εξαρτήματα της. Κλείνετε τη συσκευή και περιμένετε να ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ πριν αλλάξετε ένα από τα εξαρτήματα.

Α. Ανακάτεμα και Άλεσμα

– Βάλτε το μπωλ και ασφαλίστε το στη θέση του στρέφοντας το προς τα δεξιά.

– Βάλτε το μαχαίρι στον άξονα κινήσεως στο κέντρο του μπωλ.
  Προσοχή: Κρατείστε το μαχαίρι μόνον από την ειδική του λαβή. Είναι εξαιρετικά κοφτερό.

– Βάλτε τα υλικά (μαξ. 500 γραμμάρια) στο μπωλ.

– Τοποθετείστε το καπάκι πάνω στο μπωλ και ασφαλίστε το στη θέση του. Για λόγους ασφαλείας, σπρώχνετε τα υλικά με τον ειδικό πιεστήρα. Οσο λειτουργεί η συσκευή και αν δεν θέλετε να προσθέσετε άλλα υλικά στο μείγμα, αφήστε τον πιεστήρα στο σωληνωτό τμήμα του καλύμματος του μπωλ.

Προγράμματα Λειτουργίας

α) ‘Αλεσμα / Τεμαχισμός

Υλικά	**Θέση διακόπτη**	**Διάρκεια Προγράμματος**
Κρέας	**II** ή **P**	15-30 δευτερόλεπτα
Κρεμμύδια	**I**, **II** ή **P**	15-30 δευτερόλεπτα
Ξερά Φρούτα	**I**, **II** ή **P**	15-30 δευτερόλεπτα
Σέλινο	**I**, **II** ή **P**	15-30 δευτερόλεπτα
Ψάρι	**I**, **II** ή **P**	15-30 δευτερόλεπτα

β) Ανακάτεμα

– Το μπωλ δέχεται έως και 1,2 λ κρύου υγρού (π.χ. σούπας).
  Ξεκινείστε τη διαδικασία στο επίπεδο ταχύτητας **I**. Αν είναι απαραίτητο, η διαδικασία μπορεί να επαναληφθεί στη συνέχεια στο επίπεδο ταχύτητας **II**.

Β. Ζύμωμα

– Βάλτε το μπωλ και ασφαλίστε το στη θέση του στρέφοντας το προς τα δεξιά.

– Βάλτε το εξάρτημα για ζύμωμα στον άξονα κίνησης στο κέντρο του μπωλ.

– Βάλτε τα υλικά (μαξ. 500 γραμμάρια) στο μπωλ.

– Τοποθετείστε το καπάκι πάνω στο μπωλ και στρέψτε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του. Για λόγους ασφαλείας, σπρώχνετε τα υλικά με τον ειδικό πιεστήρα. Οσο λειτουργεί η συσκευή και αν δεν θέλετε να προσθέσετε άλλα υλικά στο μείγμα, αφήστε τον πιεστήρα στο σωληνωτό τμήμα του καλύμματος του μπωλ.

Πρόγραμμα λειτουργίας

– Ξεκινείστε τη διαδικασία ζυμώματος στο επίπεδο ταχύτητας **I**. Μόλις η ζύμη γίνει ομοιόμορφα σφιχτή, συνεχίστε το

ζύμωμα στο επίπεδο ταχύτητας **II**.
- Η ζύμη είναι έτοιμη μόλις λάβει το σχήμα της μπάλλας.

Γ. Τεμαχισμός σε φέτες και κοπή υλικών (*Σχεδ. I*)
- Βάλτε το μπωλ και ασφαλίστε το στη θέση του στρέφοντας το προς τα δεξιά.
- Κρατείστε την εσωτερική βάση στήριξης με την πρόσοψη της πλάκας τριψίματος προς τα επάνω.
- Εφαρμόστε τη μία πλευρά του εξαρτήματος κοπής στην εγκοπή του στελέχους.
- Και μετά πιέστε την άλλη εφαρμόζοντας την στο στέλεχος.
  (Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα κοπής πιέστε από κάτω μέχρις ότου ελευθερωθεί από το στέλεχος).
- Όταν έχει τοποθετηθεί σωστά, η πλάκα του εξαρτήματος πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένη με την επιφάνεια του δίσκου.
- Τοποθετείστε την εσωτερική βάση στήριξης με την πλάκα τριψίματος τοποθετημένη στο κέντρο του μπωλ.
- Τοποθετείστε το καπάκι πάνω στο μπωλ και στρέψτε το προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση του. Για λόγους ασφαλείας, σπρώχνετε τα υλικά με τον ειδικό πιεστήρα. Οσο λειτουργεί η συσκευή και αν δεν θέλετε να προσθέσετε άλλα υλικά στο μείγμα, αφήστε τον πιεστήρα στο σωληνωτό τμήμα του καλύμματος του μπωλ.
- Πάντα θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία προτού αρχίσετε να τροφοδοτείτε υλικά μέσα στο χώρο τροφίμων.
- Μην βάζετε υλικά που ζυγίζουν πάνω από 1 κιλό. Οταν έχετε μεγαλύτερες ποσότητες χωρίστε τα υλικά σε ποσότητες που είναι σε θέση να επεξεργασθεί το μίξερ.

Λειτουργίες και ρυθμίσεις λειτουργίας.

Εξάρτημα	**Χρήση**	**Ταχύτητα**
Εργαλείο κοπής σε φέτες	Κοπή φετών (για λαχανικά, τσιπς, αγγουράκια, καρότα)	**I**, **II** ή **P**
Τρίφτης λεπτός	Τρίψιμο, κομμάτιασμα (για λάχανο, καρότα, σέλινο, μήλα, αγγουράκια)	**I**, **II** ή **P**
Τρίφτης πατατών	Τρίψιμο πατατών (π.χ. για τηγανίτες πατάτας)	**I**, **II** ή **P**

Γενικές Οδηγίες Φροντίδας και Καθαρισμού
- ● Μετά από κάθε χρήση κλείνετε τη συσκευή, την βγάζετε από την πρίζα και περιμένετε μέχρις ότου ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ.
- ● Για να μην σας χτυπήσει το ρεύμα μην χρησιμοποιείτε νερό και μην βουτάτε στο νερό το μοτέρ της συσκευής.
- Το περίβλημα μπορεί να σκουπιστεί με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Τα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση με απορρυπαντικό και ζεστό νερό.
- Χρησιμοποιείστε τη σπάτουλα για να αφαιρέσετε υπολείματα υλικών από το μπωλ.
- ● Μην βάζετε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Όταν καθαρίζετε τη λεπίδα κοπής και τα εξαρτήματα, προσέξτε τα αιχμηρά άκρα και τις λεπίδες - διότι είναι πολύ επικίνδυνα. Φυλάγετε πάντα το εξάρτημα αλέσματος / κοπής στην ειδική πλαστική του θήκη.

Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό έχει εγγύηση για μία περίοδο δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

(RUS) Кухонный комбайн

Уважаемый Покупатель!
Перед использованием этого устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию.

Подключение к сетевому питанию
Убедитесь в том, что сетевое питание соответствует указанному на технической табличке. Это изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Основной блок и насадки
1. Поворотный управляющий переключатель **0 / I / II**
2. Импульсный переключатель **P**
3. Корпус
4. Приводной вал
5. Держатель насадок
6. Лопатка
7. Терка
8. Ломтерезка
9. Чаша
10. Пестик
11. Крышка
12. Нож для рубки и нарезки
13. Устройство для замеса теста
14. Картофельная терка

Рекомендации по безопасности
- Не используйте устройство, если оно само, его электрошнур или насадки повреждены.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Насадки, предназначенные для резки, измельчения и т.д. имеют очень острые края. Для предотвращения серьёзных травм будьте очень осторожны при использовании или чистке этих насадок.
- Всегда проталкивайте пищу с помощью пестика в соковыжималку или чашу. Ни в коем случае не делайте этого руками.
- Не прогоняйте пустое устройство без содержимого.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы - это может быть очень опасно.
- Перед установкой или сменой насадок всегда выключайте устройство и вынимайте вилку из настенной розетки. После выключения дождитесь полной остановки двигателя.
- Это устройство должно использоваться только с поставленными вместе с ним насадками и в соответствии с его назначением, описанным в данной инструкции.
- **После использования всегда выключайте устройство и вынимайте вилку из настенной розетки, а также:**
  - **в случае несрабатывания**
  - **перед чисткой.**
- При вынимании вилки из розетки не тяните за шнур.
- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неверного использования или несоблюдения данных инструкций.
- Это устройство предназначено исключительно для бытового

использования, а не для коммерческого применения.
- В целях исключения травм и соблюдения требований правил безопасности ремонт электроприборов, включая замену электропровода, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, пожалуйста, направьте устройство в наше Отделение обслуживания. Адрес указан в приложении к данной инструкции.

Работа

Пульт управления

– Поворотный управляющий переключатель может быть установлен в следующие положения:
  - **I** Работа на низкой скорости вращения.
  - **II** Работа на высокой скорости вращения.
  - **0** Устройство выключено.
  - **P** Устройство работает на высокой скорости до тех пор, пока импульсный переключатель **P** находится в нажатом положении.

Общая информация

Перед использованием этого устройства в первый раз все его части и насадки должны быть очищены в соответствии с указаниями раздела **Общая чистка и уход**.

Прежде всего, установите на устройство нужную насадку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Этот кухонный прибор снабжен специальным защитным выключателем. Его можно включить только при правильной установке и фиксации выбранной насадки.

После использования выключите устройство и дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как сменить или снять насадку.

A. Рубка/измельчение и смешивание

– Установите чашу и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
– Установите нож на приводной вал в центре чаши.
  ВНИМАНИЕ! Держите нож только за его захват. Ножи очень острые.
– Поместите продукты (макс 500 г) в чашу.
– Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке. В целях безопасности используйте пестик для проталкивания продуктов в загрузочный лоток. Во время работы пестик должен быть в загрузочном лотке.

Рабочие уставки

a. Рубка

Ингредиенты	Положение переключателя	Продолжительность
Мясо	**II** или **P**	15 - 30 сек
Репчатый лук	**I**, **II** или **P**	15 - 30 сек
Сухие фрукты	**I**, **II** или **P**	15 - 30 сек
Сельдерей	**I**, **II** или **P**	15 - 30 сек
Рыба	**I**, **II** или **P**	15 - 30 сек

б. Смешивание

– В чашу можно заливать не более 1,2 л холодной жидкости (напр., супа).
  Начните работу на скорости **I**. Если необходимо, то потом можно будет возобновить работу на скорости **II**.

Б. Замес теста

– Установите чашу и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
– Установите устройство для замеса на приводной вал в центре чаши.
– Поместите продукты (макс 500 г) в чашу.
– Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке до фиксации. В целях безопасности

используйте пестик для проталкивания продуктов в загрузочный лоток. Во время работы пестик должен быть в загрузочном лотке.

Рабочие положения

– Начните замес на скорости **I**. Как только тесто станет более плотным, продолжите замес на скорости **II**.
– Тесто готово, когда оно превращается в сплошной ком.

B. Резка (Рис. I)

– Установите чашу и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
– Держите держатель насадок так, чтобы диск тёрки смотрел вверх.
– Установите L-образный край выбранной насадки на одной из сторон держателя.
– После этого вдавите противоположную сторону насадки в держатель.
(Для снятия этой насадки протолкните её снизу с противоположной стороны, пока она не выйдет из держателя).
– Если диск вставлен правильно, то он должен быть заподлицо с поверхностью держателя.
– Установите держатель насадок с вставленной теркой так, чтобы он оказался в центре чаши.
– Установите крышку на чашу и поверните ее по часовой стрелке до фиксации. В целях безопасности используйте пестик для проталкивания продуктов в загрузочный лоток. Во время работы пестик должен быть в загрузочном лотке.
– Обязательно включите прибор, прежде чем подать ингредиенты в загрузочный лоток.
– Не закладывайте больше 1 кг продуктов. При обработке большого количества время от времени удаляйте часть обработанного продукта.

Функции и рабочие регулировки

Насадка	Использование	Скорость
Ломтерезка	Нарезка ломтиков (напр., овощей, картофельных чипсов, огурцы, морковь)	**I**, **II** или **P**
Терка	Измельчение, шинкование (напр., капусты, моркови, сельдерея, яблок, огурцов)	**I**, **II** или **P**
Картофельная терка	Натирание картофеля (например, для картофельных оладий)	**I**, **II** или **P**

Общая чистка и уход

● После использования выключите устройство, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя.
● Во избежание поражения электрическим током не мойте корпус водой и не погружайте его в воду.
– Корпус можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
– Сразу же после использования все части устройства необходимо тщательно промыть в горячей воде со слабым моющим средством.
– Можно использовать лопатку для удаления остатков пищи из чаши.
● Не мойте насадки в автоматической посудомоечной машине. Не используйте абразивов и сильных моющих средств. При чистке ножей для рубки и нарезки и насадок помните, что у них острые лезвия и края, которые могут быть чрезвычайно опасными. Всегда храните ножи в безопасном пластмассовом контейнере.

Утилизация

Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Boulevard Russki 55
BG-4000 Plovdiv
Tel: +359 32 626096
Fax: + 359 32 633770

Czech Republic / Slowak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B, tel:
45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE,
Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT /
BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and Commercial
Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoellettronica di Sgambati & Gabrini
C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6, Neungpyeong-Ri
Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

OOO Orbita-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491 31 06

OOO "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru Serbanescu
Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1, Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovenská Republika
Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 12.2007

I/M No.: 8041.0000